

SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

CENA
DINNER

Antipasti / Appetizers

Antipasto dello Chef da condividere (min. 2 pax)

Settimo appetizers to share (for two)

€45

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-14

Suppli filanti con fiori di zucca croccante serviti con crema di pecorino Bio

Roman style with crispy zucchini blossom and pecorino cheese sauce

€21

1-3-6-7-9

Carpaccio di manzo Angus marinato pesto di nocciole, indivia belga e salsa caprino

Marinated Angus beef carpaccio with hazelnut pesto, Belgian endive and goat's cheese sauce

€32

7-8-10-12

Ricciola** marinata agli agrumi, crema di ricotta e sambuca e con insalata di asparagi

Marinated amberjack with citrus fruits, ricotta and sambuca cream and with asparagus salad

€35


4-7-10

Polpo* in padella con spuma di caciocavallo podolico e zucchine alla scapece

Pan-fried octopus with caciocavallo podolico mousse and courgettes alla scapece*

€29

7-9-10-12-14


Variazione di asparagi cotti e crudi 

Variation of cooked and raw asparagus

€25

10


Primi / Pasta

Minestrone di verdure di stagione 

Vegetable soup

€21


9

Tortelli** ripieni di parmigiana di melanzane, crema di provola e gocce pesto 

Tortelli filled with aubergine parmigiana, provola cream and pesto drops

€27

1-3-7-8-9

Spaghettoni Sen. Cappelli Bio, con crema di piselli e pesto alla trapanese 

Spaghetti Senatore Cappelli Bio with peas cream and Trapani-style pesto

€29

1-7-8-9


Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" con asparagi, lime e battuto di gamberoni*

*Risotto "Riserva San massimo" with asparagus, lime and chopped red prawns**

€34

2-7-9-10

Dalla Tradizione... / From the Roman Tradition...

Tonnarelli acqua e farina, cacio e pepe 

Homemade Tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper

€24

1-7-9

Mezze maniche "Cav. Cocco" alla Amatriciana

Mezze maniche "Amatriciana" style. Tomatoes sauce, pecorino and bacon

€22

1-7-9

Spaghetti "Senatore Cappelli" Bio alla carbonara Spaghetti

"Carbonara" style, pecorino cheese, eggs and bacon

€23

Al Tartufo pregiato

With seasonal Truffle

€38

1-3-7-9

Secondi / Main courses

Filetto di spigola affumicata in padella su guazzetto alla puttanesca e cozze
Pan-fried smoked sea bass fillet on puttanesca sauce and mussels

€33

1-4-9-14

Frittura di calamari** con fiori e zucchine romanesche
Fried Calamari and roman zucchini


€38

1-7-14

Tonno ** scottato ai 2 sesami, scarola ripassata e riduzione di aceto di mele e soia
*Seared tuna** with 2 sesame seeds, mashed escarole and apple-soya vinegar reduction*

€35

4-6-8-9-11-12

Cannolo croccante di verdure primaverili e tartufo di stagione 
Crispy cannolo spring vegetable and seasonal truffle

€34

1-9

Filetto di vitella a mo' di saltimbocca, cicorietta di campo saltata e stracotto di cipolla
Roman Slatimbocca veal fillet, pan-fried chicory and stewed onions

€38

7-9-12

Filetto di manzo laziale arrosto al rosmarino, foie gras* con patate soffici e verdure primizie
Local beef fillet rosemary scented with foie gras, fluffy potatoes and spring vegetables

€47

7-9-12

Suprema di pollo nostrano al forno con variazione di peperoni
Baked free-range chicken supreme with variation of peppers

€33

1-7-8-9-12

Costoletta di agnello alle erbe mediterranee, cipolla in agrodolce e salsa verde
Lamb chop with Mediterranean herbs, sweet and sour onion and green sauce

€37

1-7-9-12

Contorni / Side dishes

Contorni di stagione
Seasonal dishes

€14

Formaggi / Cheeses

Selezione di formaggi italiani e francesi accompagnati con mostarda di frutta

Caciocavallo podolico, blu di bufala, reblochon fermier, Comté 24 mesi

Cheeses selection Italy and from our region served with fruits mustard

Caciocavallo podolico cheese, buffalo blue cheese, reblochon fermier, Comté 24 months

€ 26 Selezione di 4 formaggi

€ 26 Selection of 4 cheeses

7-10

Dolci / Dessert

Degustazione di dolci (2 pax)

Dessert tasting (for two)

€35

1-3-5-6-7-8-11-12

Flan Parisienne alle nocciole cioccolato 55% Valrhona

Flan Parisienne with hazelnuts chocolate 55% Valrhona

€18

1-3-7-8

Crema brûlée alla fragola

Strawberrys Creme brûlée

€16

3-7

Tiramisù al cioccolato croccante

Traditional Tiramisù with crunchy chocolate

€15

1-3-6-7-8

Crostata di ricotta e visciole

Tart with ricotta cheese and local sour cherries

€16

1-3-7-8

Gelati (crema e cioccolato) e sorbetti artigianali (fragola e limone)

Ice cream (cream and chocolate) & Sorbet selection (strawberry and lemon)

€14

3-6-7-8

Tagliata di frutta di stagione

Seasonal fruits platter

€12

Lista Allergeni

- | | |
|--|--|
|  1 Cereali / <i>Cereals</i> |  8 Frutta con guscio / <i>Fruit with nuts</i> |
|  2 Crostacei / <i>Shellfish</i> |  9 Sedano / <i>Celery</i> |
|  3 Uova / <i>Eggs</i> |  10 Mostarda / <i>Mustard</i> |
|  4 Pesce / <i>Fish</i> |  11 Sesamo / <i>Sesame</i> |
|  5 Arachidi / <i>Peanuts</i> |  12 Solfiti / <i>Sulphites</i> |
|  6 Soia / <i>Soy</i> |  13 Lupini / <i>Lupins</i> |
|  7 Latte / <i>Milk</i> |  14 Molluschi / <i>Clams</i> |
-  Vegano / *Vegan*  Vegetariano / *Vegetarian*  Senza glutine / *Gluten Free*

Le pietanze servite possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione. I clienti che sono allergici a uno o più allergeni sono invitati a comunicarlo al personale in servizio. La lista degli allergeni è disponibile su richiesta.

* prodotto congelato

** prodotto fresco, sottoposto alla tecnica dell'abbattimento rapido negativo

The dishes served may contain one or more allergens as an ingredient or in traces resulting from the process production.

Customers who are allergic to one or more allergens are invited to communicate it to the staff on duty.

The list of allergens is available on request.

** frozen product ** fresh product, subjected to technique of negative rapid blast chilling*